

## Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

### Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab: 15.07.2020**

Ausstellungsdatum: 15.07.2020

Urkundeninhaber:

**Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG**

an den Standorten

**Florianstraße 13, 70188 Stuttgart**

**Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart, Abteilung Rückstandsanalytik**

Prüfungen in den Bereichen:

**sensorische, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, molekularbiologische, enzymatische und immunologische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln;**

**mikrobiologische Untersuchungen von Bedarfsgegenständen;**

**mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Trinkwasser für mikrobiologische Untersuchungen**

Innerhalb der mit \*/\*\* gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf,

\* die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.

\*\* die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.

Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Das Prüflaboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.

Standort: Langwiesenweg 30, 70327 Stuttgart

**1 Probenaufarbeitung und Probenahme zur Bestimmung von Pestizidrückständen in Lebensmitteln und Futtermitteln**

ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid-Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )
ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Abweichung: <i>Lösungsmittelwechsel für die Gaschromatographie; auch für Futtermittel; nur Probenvorbereitung</i> )
ASU L 26.00-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )
P 508-3 2014-05	Anweisung zur Probenvorbereitung von Vorerntebeprobungen Obst und Gemüse an Pestizidrückständen
P 509-3 2018-01	Anweisung zur Probenahme von Obst und Gemüse zur Kontrolle der Einhaltung der zulässigen Höchstwerte (Maximum Residue Levels - MRLS) an Pestizidrückständen
P 515-5 2015-10	Bestimmung von Ethephon, Glyphosinat, und Glyphosat, in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MSMS-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )
P 516-6 2017-04	Bestimmung von Fosetyl-Aluminium einschließlich Phosphonsäure und Maleinsäure-Hydrazid in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

P 517-6 2014-05	Bestimmung von Morpholin und Aminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )
P 518-6 2018-10	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren (Abweichung: <i>nur Probenvorbereitung</i> )

**2 Titrimetrische Bestimmung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln**

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimierte Monier-Williams-Verfahren
-----------------------------	--

**Standort: Florianstraße 13, 70188 Stuttgart**

**1 Bestimmung von Aussehen, Geruch, Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmittel \***

UNECE-NORM FFV-39 2018-06	Prüfung von Esskastanien
UNECE STANDARD DDP-15 2016-11	Prüfung von getrockneten Aprikosen
UNECE STANDARD DDP-08 2015-11	Prüfung von getrockneten Datteln
UNECE STANDARD DDP-14 2016-11	Prüfung von getrockneten Feigen
UNECE STANDARD DDP-01 2014-11	Prüfung von Walnüssen in der Schale
UNECE STANDARD DDP-02 2017-12	Prüfung von Walnusskernen
P850-2 2019-02	Allgemeine Sinnenprüfung von Lebensmitteln

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

**2 Chemische, physikalisch-chemische und physikalische Untersuchungen**

**2.1 Gravimetrische Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-18 Berichtigung 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gesamtballaststoffe in Lebensmitteln
ASU L 01.00-20 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach dem gravimetrischen Weibull-Berntrop-Verfahren
ASU L 04.00-22 2002-05	Bestimmung des Fettgehalts in Butter
ASU L 05.00-12 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Trockenmasse in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-13 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Asche in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.00-14 1991-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtlipidgehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 06.00-4 2017-10	Bestimmung der Asche in Fleisch, -erzeugnissen und Wurstwaren; Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)
ASU L 13.05-3 2002-05	Bestimmung des Fettgehalts in Margarine und anderen Streichfetten.
ASU L 16.01-1 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Feuchtegehalts in Getreidemehl
ASU L 16.01-2 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Getreidemehl
ASU L 16.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Getreideerzeugnissen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 17.00-1 Berichtigung 2002-12	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 Berichtigung 2002-12	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

ASU L 17.00-4 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 18.00-5 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Feinen Backwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 20.01/02-5 1980-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 22.00-3 2017-10	Bestimmung des Gesamtfettgehalts in Teigwaren nach Säureaufschluss mittels Extraktion und Gravimetrie
ASU L 22.02/04-4 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Trockenmassegehaltes in getrockneten Teigwaren
ASU L 31.00-4 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Asche in Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 44.00-4 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Schokolade
P006-3 2014-11	Bestimmung des Aschegehaltes in Lebensmitteln mittels Mikrowellen-Schnellverascher Phoenix
P020-04 2013-03	Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln bei 103 °C bzw. 130 °C (mittels Mikrowellentrocknung)

**2.2 Titrimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen und Kenngrößen in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
ASU L 05.00-15 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 05.02-2 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Kochsalzgehaltes in Salzeiprodukten (Potentiometrisches Verfahren)
ASU L 13.00-5 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Säurezahl und der Azidität von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

ASU L 13.00-37 2012-01	Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen; Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (nach DIN EN ISO 3960)
ASU L 15.00-3 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes von Getreide und Hülsenfrüchte - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 18.00-13 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren
ASU L 26.04-4 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in der Aufgussflüssigkeit bzw. Presslake von Sauerkraut
ASU L 31.00-3 1997-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der titrierbaren Säure von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 31.00-8 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Formolzahl von Frucht- und Gemüsesäften
ASU L 52.01.01-7 1983-11	Bestimmung der flüchtigen Säuren in Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen
ASU L 52.04-2 1987-06	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der titrierbaren Säuren (Gesamtsäure) in Essig, ausgenommen Weinessig
IFU-MA05 2005	Bestimmung der flüchtigen Säuren

**2.3 pH-Wert-Messung und refraktometrische Bestimmung der Trockenmasse in Lebensmitteln**

ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten
ASU L 20.01/02-1 1980-05	Messung des pH-Wertes in Mayonnaise und emulgierten Soßen
ASU L 26.11.03-1 1983-05	Bestimmung der Trockenmasse in Tomatenmark durch Messung der Refraktion



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

<p>DGF-Einheitsmethoden (19. Akt.-Lfg.) Abteilung C – Fette, C-IV 6 (13) 2014</p>	<p>Spezifische UV-Absorption bei 232 nm, 268 nm und 270 nm Berechnung der spezifischen Extinktion <math>K\lambda</math> und der Änderung <math>\Delta K</math></p>
---	--

**2.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Rückständen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit konventionelle Detektoren (FID, ECD) \***

<p>ASU L 00.00-49/2 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Fettarme Lebensmittel; Bestimmung von Dithiocarbamat- und Thiuramdisulfid- Rückständen - Teil 2: Gaschromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>auch für Futtermittel</i>)</p>
<p>ASU L 05.00-16 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eiern und Eiprodukten - Gaschromatographisches Verfahren</p>
<p>ASU L 17.00-12 1999-11</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Buttersäure als Methylester in Fett aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen</p>
<p>ASU L 18.00-17 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographisches Verfahren nach enzymatischem Stärkeabbau</p>
<p>ASU L 20.01-13 2014-08</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Cholesteringehaltes in Mayonnaise und eigelbhaltiger Salatmayonnaise - Gaschromatographisches Verfahren</p>
<p>DGF-Einheitsmethode 2. Auflage einschl. 21. Akt.-Lfg C-VI 11d (98) 2015</p>	<p>Fettsäuremethylester (Bortrifluorid-Methode)</p>

**2.6 Bestimmung von Rückständen in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektor**

<p>ASU L 00.00-115/1 2015-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS) (Abweichung: <i>Lösungsmittelwechsel für die Gaschromatographie; auch für Futtermittel</i>)</p>
--------------------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

**2.7 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie mit konventionelle Detektoren (DAD, UV, FLD, RI) \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 00.00-10 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettreichen Lebensmitteln
ASU L 31.00-20 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung
IFU-MA69 2005	Bestimmung von Hydroxymethylfurfural (HMF)
P 537-8 2018-07	Bestimmung der Aflatoxine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> und G <sub>2</sub> in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC/FLD mit Nachsäulenderivatisierung
P 538-7 2017-06	Bestimmung von Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose und Lactose mittels HPLC und Refraktionsindexdetektor
P 569-10 2018-06	Bestimmung von Ochratoxin A in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels HPLC
P 572-1 2015-10	Qualitative Bestimmung von wasserlöslichen, künstlichen Farbstoffen in Lebensmitteln mittels HPLC

**2.8 Bestimmung von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektor (MS/MS-Detektor) \*\***

ASU L 00.00-76 2008-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln - LC-MS/MS-Verfahren
ASU L 00.00-115/1 2015-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Pestizidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln - GC-MS und/oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE (QuEChERS)
ASU L 05.01/02-1 1988-12	Bestimmung von Nitrofuran- und Nicarbazin-Rückständen in Hühnereiern und Eiprodukten aus Hühnereiern
P 515-5 2015-10	Bestimmung von Ethephon, Glyphosinat und Glyphosat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MSMS-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

P 516-6 2017-04	Bestimmung von Fosetyl-Aluminium, einschließlich Phosphonsäure und Maleinsäure-Hydrazid in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren
P 517-6 2014-05	Bestimmung von Morpholin und Aminen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren
P 518-6 2018-10	Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Lebensmitteln und deren Rohstoffen mittels LC-MS/MS-Verfahren
P519-1 2017-01	Bestimmung von Guazatinacetat in pflanzlichen Lebensmitteln mittels LC-MS/MS-Verfahren
P 520-6 2014-05	Nicotin in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln
P521-1 2018-08	Bestimmung polarer Pestizide in Lebens- und Futtermitteln einschließlich deren Rohstoffen, sowie Dünger und Erden mittels LC-MS/MS Verfahren (QuPPE-Methode).
P 533-3 2014-05	Bestimmung von Nitrofuranmetaboliten in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und in Futtermitteln
P 534-4 2017-08	Bestimmung von Kokzidiostatika in Eiern, Geflügel und Futtermitteln
P 536-11 2018-07	Bestimmung der Trichothecene Nivalenol, Deoxynivalenol, HT2-Toxin, T2-Toxin, sowie von Zearalenon in Lebensmitteln, deren Rohstoffen und Futtermitteln

**2.9 Sonstige physikalische und visuelle Untersuchungsverfahren**

ASU L 26.00-1 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen - HPLC/IC-Verfahren
P011-4 2015-10	Bestimmung der Güteklasse von Hühnereiern
P711-4 2011-06	Hygroskopische Bestimmung der Wasseraktivität ( $a_w$ -Wert) in Lebensmitteln
P810-4 2019-01	Bestimmung der relativen Dichte und des Brix-Grades in Flüssigkeiten mittels Biegeschwinger

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

**3 Immunologie**

**3.1 Immunologische Verfahren zur Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels ELISA \***

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein R6402 2012-04</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Vollei(-pulver) in Lebensmitteln wie Salatdressings, Wurst, Wein, Kuchen- oder Brot-Backmischungen und Eiscreme</p>
---	---

<p>R-Biopharm AG RIDASCREEN® Gliadin R7001 2012-04</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay (ELISA) zur quantitativen Bestimmung von Kontaminationen durch Prolamine aus Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) in Rohware wie Mehl (Buchweizen, Reis, Mais, Hafer, Teff) und Gewürzen sowie in prozessierten Lebensmitteln wie Nudeln, Fertiggerichten, Backwaren, Wurst, Getränken und Eiscreme</p>
--	---

**3.2 Immunologische Verfahren zur Bestimmung von Lebensmittelinhaltsstoffen mittels DUROTEST**

<p>R-Biopharm AG Durotest®S P 10 2013-12</p>	<p>Nachweis von Verfälschungen mit Nicht-Durum Weizen in Hartweizen</p>
--	---

**4 Mikrobiologische Untersuchungen**

**4.1 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels mikrobiologischer kultureller Untersuchungsverfahren in Lebensmitteln und Futtermitteln \*\***

<p>DIN EN ISO 6579-1 2017-07</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp. (Abweichung: <i>nicht Anhang D</i>)</p>
--------------------------------------	--

<p>DIN EN ISO 7251 2005-02</p>	<p>Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - MPN Technik</p>
------------------------------------	--

<p>ASU L 00.00-20 2018-03</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. in Lebensmitteln (Abweichung: <i>auch für Futtermittel</i>)</p>
-----------------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00**

ASU L 00.00-22 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 2: Zählverfahren
ASU L 00.00-32/1 2018-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-33 Berichtigung 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C
ASU L 00.00-55 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 1: Verfahren mit Baird Parker Agar
ASU L 00.00-57 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Zählung von <i>Clostridium perfringens</i> in Lebensmitteln - Koloniezählverfahren
ASU L 00.00-88/2 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren
ASU L 00.00-91 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von <i>Shigella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-100 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Nachweis und MPN-Verfahren für niedrige Keimzahlen
ASU L 00.00-132/2 2010-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für die Zählung von $\beta$ -Glucuronidase-positiven <i>Escherichia coli</i> in Lebensmitteln - Teil 2: Koloniezählverfahren mit 5-Brom-4-Chlor-3-Indol- $\beta$ -D-Glucuronid
ASU L 01.00-2 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-25 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der <i>Escherichia coli</i> in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis - Verfahren mit flüssigem Nährmedium

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

ASU L 01.00-54 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Escherichia coli in Milch und Milchprodukten; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime
ASU L 06.00-24 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Anwendung bei diversen Matrizes</i> )
ASU L 06.00-35 2017-10	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleisch und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren) ( <i>zurückgezogenes Dokument</i> )
ASU L 06.00-43 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 07.00-37 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 07.00-49 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-29 1987-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-41 1992-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von aerob wachsenden Milchsäurebakterien in Wurstwaren; Spatelverfahren (Referenzverfahren)
ASU L 08.00-46 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Pseudomonas spp. in Wurstwaren
M009-7 2017-09	Nachweis und Zählung von Enterokokken in Lebensmitteln mittels SLANETZ & BARTLEY-Agar, Spatelverfahren
M011-3 2005-12	Nachweis und Zählung anaerober, sulfitreduzierender Sporen
M018-4 2014-05	Zählung von aeroben Sporen
M023-2 2010-05	Nachweis und Zählung von coliformen Keimen und Escherichia coli mittels chromogenem Agar

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

M029-2 2012-05	Nachweis und Zählung der säuretoleranten Verderbniskeime in Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten, insbesondere von Citrusfrüchten
M052-4 2014-12	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln
M054-2 2015-01	Kultureller Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln mit molekularbiologischer Bestätigung.

**4.2 Nachweis und Bestimmung von Hefen und Schimmelpilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungsverfahren in Lebensmitteln \*\***

ASU L 01.00-37 1991-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren
M030-2 2012-05	Nachweis und Zählung von xerophilen Hefen und Schimmelpilzen in Lebensmitteln

**4.3 Nachweis und Bestimmung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungsverfahren**

DIN ISO 18593 2018-10	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen
DIN EN ISO 6579-1 2017-07	Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von Salmonella spp.
M040-3 2009-03	Untersuchung von Kunststoffbechern auf Keimzahl, Hefen und Schimmel

## 5 Molekularbiologie

### 5.1 Nachweis von Bakterien mittels real-time PCR in Lebensmitteln \*

Biotecon foodproof Salmonella Detection LyoKit-5`Nuclease- RP R60227-2 2014-03	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase- Kettenreaktion
Congen SureFood® PATHOGEN Salmonella PLUS C5111 Vers. 1.3 2017-02	Verfahren zum Nachweis von Salmonellen mit der Polymerase- Kettenreaktion
Congen STEC SureFast Screening PLUS F5105 Vers. 3.0 2018-11	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln
Biotecon STEC Screening LyoKit 5`Nuclease-RP R60211-2 2013-09	Screeningverfahren zum Nachweis von Shigatoxin-bildenden Escherichia coli (STEC) in Lebensmitteln
SureFast® Listeria monocytogenes PLUS (Congen F5113) 2018-11	Nachweis von Listeria monocytogenes in Lebensmitteln mittels real-time PCR
SureFast® Cronobacter PLUS (Congen F5114) 2018-11	Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln mittels real-time PCR
M054-2 2015-01	Kultureller Nachweis von Cronobacter spp. in Lebensmitteln mit molekularbiologischer Bestätigung (Abweichung: hier nur molekularbiologische Bestätigung)
SureFast® Escherichia coli PLUS (Congen F5157) 2018-11	Nachweis von Escherichia coli in Lebensmitteln mittels real-time PCR

## 5.2 Nachweis von Viren mittels real-time PCR in Lebensmitteln

ASU L 00.00-112 2007-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Noroviren der Genogruppen I und II auf glatten, festen Oberflächen von Lebensmitteln, durch real-time RT-PCR
----------------------------	---

## 6 Probenahme von Lebensmitteln

ASU L 00.00-89 2014-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Lebensmitteln - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse
ASU L 01.00-1 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 5: Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Milch und Milcherzeugnissen
ASU L 06.00-16 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 10.00-10 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fisch und Fischerzeugnissen
M042-4 2018-10	Sterile Probenahme von Lebensmitteln

**7 Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung - TrinkwV -**

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

nicht belegt

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18254-01-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

**Anlage 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz.4 TrinkwV.

**verwendete Abkürzungen:**

Akt.-Lfg.	Aktualisierungslieferung
ASU L xx.xx-x	amtliche Sammlung von Untersuchungen nach § 64 LFGB
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
IFU	Internationale Fruchtsaftunion
ISO	International Organization for Standardization
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
M xxx-xx	mikrobiologische Hausverfahren der Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG
P xxx-xx	chemische Hausverfahren der Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG